

FERMENTS PRODUITS LAITIERS

GC A lyophilisé

Informations produits :

REF. : X160 10016

EDIT. : 09

DATE EDIT. : 01/12/06

⇨ *Description*

Type de produit : Champignons filamenteux ou levuriforme.

Espèce : *Geotrichum candidum*

Support : Lactose

Population : 8.10^{7} UFC par dose
Tolérance de 0,85 ($6,8.10^{7}$ UFC/dose) à 1,5 fois la norme (12.10^{7} UFC/dose)

Principales caractéristiques :
- Couleur : blanc
- Type morphologique : intermédiaire
- Croissance (12 °C) : très rapide
- Protéolyse : faible
- Lipolyse : faible
- Sensibilité à NaCl : faible

⇨ *Avantages*

Les cultures de *Geotrichum candidum* de Cargill Texturizing Solutions, utilisées seules ou en association avec *Penicillium candidum* jouent un rôle important sur l'aspect de la fleur (finesse, homogénéité, etc…) et sur les qualités organoleptiques des fromages (désamérisation, production de composés aromatiques tels que méthylcétones, alcools, acides gras libres, etc…).
En consommant l'acide lactique, *Geotrichum candidum* contribue à la remontée du pH nécessaire au développement de la flore d'affinage neutrophile (corynébactéries, etc…).
Sa rapidité d'installation à la surface des fromages permet la prévention des contaminations fongiques
GC A s'implante rapidement sur tous les types de caillés en générant un mycélium blanc très ras. Sa rapidité de croissance et sa faible sensibilité à NaCl ont un effet bénéfique sur les contaminations fongiques.

Technologies conseillées : Utilisable dans toutes les technologies.

⇨ *Les Services Techniques de Cargill Texturizing Solutions sont à votre disposition pour adapter **GC A** à vos fabrications.*

⇨ *Mode d'emploi*

MODES D'ENSEMENCEMENT :

- Inoculation dans le lait avant emprésurage : par addition directe de la totalité du lyophilisat dans le tank de maturation ou la cuve de fabrication.
- Vaporisation : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation. Agiter régulièrement lors de l'utilisation pour avoir une suspension homogène.
- Soins en cave (frottage ou brossage) : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation.

TAUX D'ENSEMENCEMENT : Variable selon les technologies
(1 à 6 doses par 1 000 litres de lait)

⇨ *Cargill Texturizing Solutions reste à votre disposition pour optimiser les taux et les modes d'ensemencement*

FERMENTS PRODUITS LAITIERS **GC A lyophilisé**	Informations produits : *REF. : X160 10016* *EDIT. : 09* *DATE EDIT. : 01/12/06*

➩ *Caractéristiques microbiologiques*

Qualité Bactériologique	Méthodes	Résultats
Entérobactéries	*VRBG : NFV 08-054*	*< 1 / dose*
Germes mésophiles aérobies revivifiables	*PCA : NF ISO 4833*	*< 500/ dose*
Moisissures et levures contaminantes	*YGC : NF ISO 7954*	*< 10 / dose*
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	*Viande Foie Sulfite Citrate*	*Absence / 1 g*
Staphylocoques Coagulase positive	*Bouillon Staphylococcus Gélose Baird Parker*	*Absence / 1 g*
Listeria monocytogenes	*NF V 08-055*	*Absence / 25 g*
Salmonelles	*NF V 08-052*	*Absence / 25 g*

➩ *Conditionnement*

Les ferments sont conditionnés en sachets, regroupés par 25 dans un étui cartonné, qui constitue l'unité de vente.

Code article	Dénomination article	Poids net
X16010016 J13	**GC A** / 10 doses	10 g
X16010016 J22	**GC A** / 50 doses	50 g

➩ *Stockage et durée de vie*

Conservation : 6 mois maxi à –18°C
La date limite d'utilisation (DLU) est indiquée sur les sachets.
Ne pas conserver un sachet ouvert.

La conservation des ferments est optimale à la température de –18°C.
En cas de stockage à une température supérieure à la température recommandée de –18°C, la durée de stockage doit être la plus courte possible et ne pas excéder 2 mois à compter de la date d'expédition.
La température de stockage ne doit pas excéder +4°C.

➩ *Garanties*

Cette fiche produit n'a pour but que de préciser les caractéristiques et les possibilités d'emploi de nos produits et les informations qu'elle contient n'ont qu'une valeur indicative. Les utilisateurs acquéreurs de nos produits doivent vérifier la compatibilité avec l'usage qu'ils désirent en faire sans se substituer aux essais préliminaires indispensables pour s'assurer de l'adéquation du produit à l'usage envisagé. Pour les utiliser dans un domaine soumis à une législation ou à un brevet, il appartient au client de s'informer de la réglementation (autorisations, limitations, étiquetage...) en vigueur dans son pays (ou dans le pays consommateur) et de s'y conformer.

FERMENTS PRODUITS LAITIERS	Informations produits :
	REF. : X160 10016
GC A lyophilisé	*EDIT. : 09*
	DATE EDIT. : 01/12/06

ATTESTATION

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Nous soussignés, Cargill France SAS, certifions que nos ferments :

- respectent strictement les législations nationales et européennes en vigueur,
- sont composés de :
  - ferments dont les souches n'ont subi aucune modification génétique, et dont les substances nutritives et les sels minéraux mis en œuvre pour leur production ne contiennent aucun produit provenant du soja,
  - sucres qui, comme certifiés par nos fournisseurs, ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés.

De ce fait, nos produits ne sont pas, ou ne contiennent pas, ou ne sont pas produits à partir d'Organismes Génétiquement Modifiés selon la définition de la Directive 2001/18 du 12 avril 2001 du Parlement Européen et du Conseil sur la dissémination volontaire d'Organismes Génétiquement Modifiés.

En conséquence, ils ne sont pas concernés par le Règlement 1829/2003/CE du 22 septembre 2003 sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ni par le Règlement 1830/2003/CE du 22 septembre 2003 sur la traçabilité et l'étiquetage des Organismes Génétiquement Modifiés amendant la Directive 2001/18/CE.

Bien entendu, nous suivons très attentivement l'évolution des biotechnologies et des technologies génétiques dans l'industrie alimentaire. Dès que de nouvelles réglementations nationales ou européennes sur le sujet seront publiées, notre société les mettra en application et vous en serez bien sûr informés.

Fait à la Ferté-sous-Jouarre le Vendredi 1er Décembre 2006.

Bernard BILLON
Directeur Ligne Produit

Pascal MOLIMARD
Responsable des Affaires Réglementaires

FERMENTS PRODUITS LAITIERS	Informations produits :
GC A lyophilisé	*REF. : X160 10016*
	EDIT. : 09
	DATE EDIT. : 01/12/06

Déclaration des Allergènes selon la Directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003

Allergènes mentionnés dans l'annexe IIIa de la Directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE sur l'étiquetage	Présence ou Absence	Allergène Concerné
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou leur souches hybridées), et produits à base de ces céréales	Absence	
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	
Œufs et produits à base d'œufs	Absence	
Poissons et produits à base de poisson	Absence	
Arachides et produits à base d'arachides	Absence	
Soja et produits à base de soja	Absence	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence	Lactose
Fruits à coque, (à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits	Absence	
Céleri et produits à base de céleri	Absence	
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/litre exprimé en SO_2	Absence	

Fait à la Ferté-sous-Jouarre le Vendredi 1er Décembre 2006.

Bernard BILLON
Directeur Ligne Produit

Pascal MOLIMARD
Responsable des Affaires Réglementaires